Morphiumgehalt des in England gewonnenen Opiums.

Nach den Verſuchen von Hennel gaben 700 Gran in England gewonnenen trocknen Opiums 35 Gran Morphium, dieſelbe Menge trocknen türkiſchen Opiums aber 35 Gran Morphium (Techn. Reposit. 1826. 380; Transact. de la Soc. de l' encourag. des arts etc. XLIII).

Bereitung des Johannistrauben-Syrups und Aufbewahrung der ſauren Frucht-Säfte;

von

Piel-Desruiſſeaux, Apotheker zu Verſailles *).

Zur Bereitung des Johannistrauben-Syrups giebt P.-D. folgendes Verfahren an:

Man zerdrücke 60 Pfund Johannistrauben und 4 bis 5 Pfund ſaure Kirſchen auf einem ausgeſpannten leinenen Tuche, preſſe das Mark ſchnell aus, und laſſe den Saft in 2 unglaſurten irdenen Schalen 24 Stunden im Keller ruhig ſtehen. Bei einem längeren Hinſtellen ſoll der Geſchmack des Saftes etwas verlieren. Es ſcheidet ſich eine gelatinöſe ſchön rothe Subſtanz aus, welche durch Coliren durch Leinewand abgeſchieden wird. Der ſchöne dunkelrothe Saft wird in leicht ausgeſchwefelten Flaſchen, die hingelegt werden, im Keller aufbewahrt. Der auf dieſe Weiſe zubereitete Saft hielt ſich 2 Jahre hindurch, behielt den angenehmen Geſchmack völlig und hatte nur hinſichtlich der Farbe etwas verloren. Obige Menge Johannisbeeren gaben 55 — 56 Pfund Saft.

*) Journal de Pharmac. XIII. 258. W. Br.

P.-D. zieht dieſes Verfahren dem von Robinet angerathenen Erwärmen der Johannistrauben, um den Saft zu gewinnen, vor, weil die Wärme dem Geſchmacke und Conſerviren nachtheilig iſt.

Zur Bereitung des Syrups werden 3 Pfund 10 Unzen (zuviel? Br.) Zucker mit einem Pfunde des filtrirten Saftes leicht gekocht und nach dem Abſchäumen colirt.

Um die verſchiedenen ſauren Säfte gut zu conſerviren, ſtößt Piel-Desruiſſeaux 2 Unzen ſüßer Mandeln mit dem Safte zu einem ſehr feinen Brei, zertheilt dieſen in 2 Pfund Saft und füllt die nach 2ſtündiger Ruhe abfiltrirte Flüſſigkeit in gut ausgetrocknete, ausgeſchwefelte Flaſchen, welche verſchloſſen und verpicht, im Keller liegend, aufbewahrt werden. So zubereitet hielten ſich die Säfte von Citronen, Berberitzen u. ſ. w. mehrere Jahre hindurch.

Ein ähnliches Verfahren empfiehlt Leperdriel*) zur Bereitung und Conſervirung des Quittenſaftes; man ſtoße 100 von den Kernen befreiete Quitten und 10 Unz. Mandeln, jede für ſich, zu einem Brei, die beide mit einander vermengt einige Stunden zur Maceration hingeſtellt und darnach ausgepreßt werden. Der erhaltene faſt ungefärbte Saft wird in getrockneten und verpichten Flaſchen aufbewahrt.

Ueber das Klären der Syrupe;

von

J. L. Desmareſt**).

Das Eyweiß iſt vielfach zum Klären der Syrupe angerathen. Die verminderte purgirende Wirkung gewiſſer

*) Journ. de pharmac. XIII. 261.

**) an demſelb. O. p. 313.